5- Fix the dough blade or the eggs whisk or the mixer blade on the blade connector and rotate clockwise until it engages firmly. Fig.4 Fig.5
6- Turn the lifting handle in the direction of the arrow (on the machine) and press the housing cover downwards with one hand. (Fig.6).

Fig.4

Fig.5

Fig.6

7- Insert the power plug and switch in the ”P” setting for short usage or set the operating switch to the desired position 1-6 for longer usage.
8- Turn the operating switch in the “0” setting to make off the appliance.

To mix or knead dough
1. The dough hook should be used.
2. Suggestion flour and water. Maximum quantity of mixture is 2kg.
3. From speed 1 for mix 20 second, and speed 2 for mix 20 second, afterwards speed 3 for about 3 minutes.

Whipping egg whites or cream
1. The egg whisk should be used.
2. Switch on speed 4 to speed 6, whip the egg whites without stopping for about 4 minutes, according to the size of the eggs, until stiff.
3. For whipping cream, whip 250ml fresh cream at speed 4 to 6 for about 5 minutes.
4. Ensure that the maximum quantity is not exceeded.

Mixing shakes, cocktails or other liquids
1. The mixer beater should be used
2. Mix the ingredients according to the available recipe, from speed 1 to 6 for about 4 minutes.
3. Do not exceed the maximum quantity for the mixing bowl.

CARE AND CLEANING

1. Before cleaning, please ensure that the Switch is at the “0” position and that the plug has been disconnected from the socket.
2. After use, allow the device to cool down before you start to clean it.
3. To clean the exterior of the device, use a moist cloth and a mild detergent.
4. When cleaning the interior and exterior and protective dust cover do not use any abrasive detergents or alcohol.
5. To clean the device, never submerge it in water.
6. The dough beater, egg whisk and mixer blade are not dishwasher safe. The accessories should only be cleaned in warm water and washing-up liquid. The mixing bowl is dishwasher safe. The bowl can also be cleaned with warm water and washing-up liquid. Do not use any abrasive detergents.

Look-In®

MANUEL D'UTILISATION

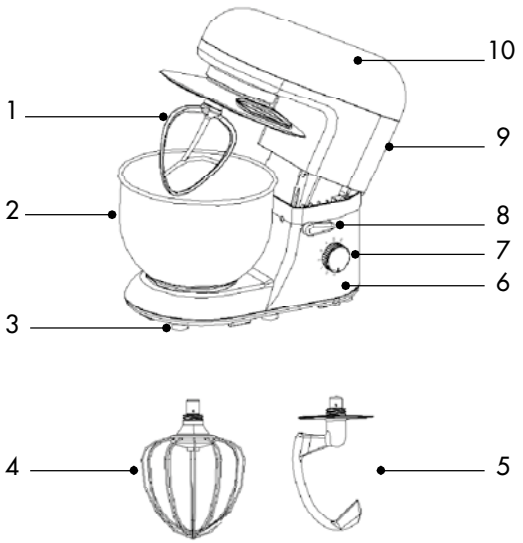
PETRIN ELECTRIQUE

INSTRUCTION MANUAL

ELECTRICAL STAND MIXER

Look-In® by LAMACOM

SCHEMA ET DESCRIPTION DE L'ARTICLE



1. Batteur
2. Bol
3. Pieds anti-dérapantes
4. Fouet
5. Crochet pétrisseur
6. Compartiment inférieur du tête du batteur
7. Bouton marche/arrêt/régulateur de vitesse
8. Manette du blocage du tête du batteur
9. Compartiment supérieur du tête du batteur
10. Tête du batteur

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension / Puissance: 220-240 V –800W
Capacité bol: 5 l itres

CONSIGNES DE SECURITE

- Lire attentivement toutes les instructions.
- Avant la 1ère utilisation, s'assurer que le voltage de la source d'alimentation correspond bien à celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil..
- Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui qui lui est destiné.
- Placer l'appareil sur une surface plane et dure.

- Careful supervision is required when the device is used by or in the vicinity of children.
- To avoid electric shocks, do not use this device in the vicinity of water. Do not immerse the mains lead in water or other liquid..
- Do not kink or clamp the mains lead. To avoid any risk of stumbling, do not allow the mains lead to hang over the edge of a table or a counter.
- Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
- The motor must always be switched off in the "0" setting before the stand mixer is connected with
- Do not use outdoors. Only suitable for using indoors.
- Do not use the device when the head is lifted up.
- During use, do not touch moving parts with your fingers.
- Never operate empty and without supervision.
- Repairs should only be carried out in a qualified workshop
- Always hold the plug to remove it , but never pull the cord.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- No liability is accepted for damage due to improper use or the failure to observe our operating instructions / safety notes

HOW TO USE …

1- All parts of the stand mixer are to be thoroughly cleaned before being used for the first time. (see care and cleaning)..
2- Mix the food ingredients thoroughly in accordance with the detail in the recipe.
3- Open the upper housing cover using the small knob (Fig1- Fig2).
4- Place the transparent cover into place by turning it in anticlockwise direction until it is fixed. Then place the bowl with ingredients on the base and turn in inticlockwise position to locked it. (Fig.3)

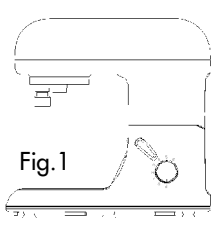


Fig.1

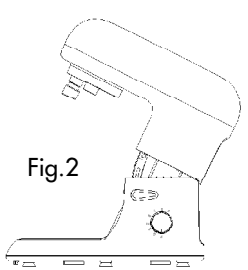
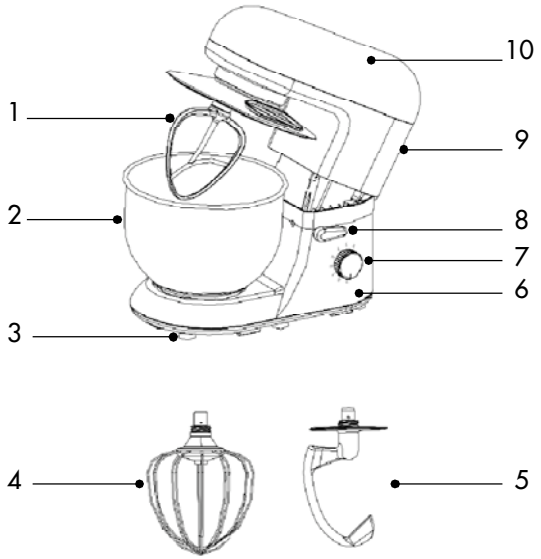


Fig.2

Fig.3

PRODUCT DESCRIPTION AND SKETCH

1. Mixer blade
2. Mixing bowl
3. Foot
4. Egg whisk
5. Dough hook
6. Upper housing cover
7. On/Off/Speed control button
8. Small knob
9. Lower housing cover
10. Large cover



TECHNICAL CHARACTERISTICS

Tension / Frequency: 220-240V –800W
Bowl capacity: 5 litres

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Please read through the information and safety advice contained in these operating instructions carefully and thoroughly before you use the stand mixe for the first time..
- Make sure that the power supply meets the voltage marked on the label before power on the appliance.
- The device should only be used for its intended purpose.
- Before use, place the device on a horizontal and flat surface.
- Place this device as close as possible to the power source so that you can disconnect the plug quickly and easily..
- This device should not be set up in close proximity to a naked flame, inflammable materials (curtains, textiles, etc.), a radiator, an oven or some other heat source.
- This is not a toy! Keep away from children. The device should be used and stored out of the reach of children.

- Placer l'appareil près d'une source d'alimentation.
- Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude ou près des sources de chaleur (plaque de cuisine, four...).
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes handicapées ou ayant un manque d'expérience ou de connaissance de l'appareil, ou des enfants, mais seulement sous surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas plonger l'appareil, la fiche ou le câble dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout risque de chocs électriques.
- Ne pas plier ou laisser le câble d'alimentation pendre sur le bord de la surface ou il repose.
- Eteindre et débrancher l'appareil avant toutes manipulation (montage et démontage des accessoires) après chaque utilisation et avant nettoyage.
- Avant de brancher l'appareil s'assurer que le bouton de marche/arrêt est sur la position "0".
- Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil...).
- Ne pas mettre en marche l'appareil si la tête est levée.
- Ne jamais toucher les pièces en mouvement.
- Ne pas utiliser l'appareil si le bol est vide.
- Ne pas laisser l'appareil à marche sans surveillance.
- Cet appareil ne doit être réparé que par des agents autorisés pour identification du problème et réparation.
- Tenir toujours la prise, éviter de la tirer pour ne pas l'endommager.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé.
- Toute erreur de branchement ou de manipulation annule la garantie.

CONSEILS DE MISE EN MARCHE ET D'UTILISATION

1- Avant la première utilisation, nettoyer touts les accessoires (voir conseils d'entretien).

2- Préparer les ingrédients selon la recette.

3- Appuyez sur la manette vers le sens de la flèche indiqué sur l'appareil et lever la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans sa position (Fig1- Fig2).

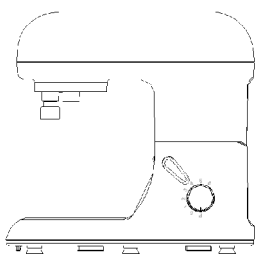


Fig.1

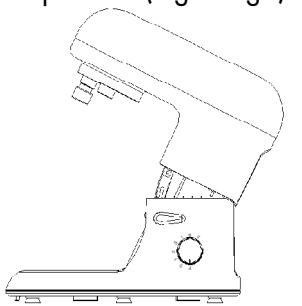


Fig.2

4- Placer le couvercle transparent dans son logement en tournant vers le sens contraire des aiguille d'une montre pour le vérouiller. Puis placer le bol rempli des ingrédients sur le socle et tourner vers le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le vérouiller (Fig.3).

Fig.3

5- Insérer le batteur (ou un autre accessoire selon besoin) dans son logement et tourner vers le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à fixation (Fig.4 et 5).

Fig.4

Fig.5

6- Appuyez sur la manette et abaisser la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans sa position (Fig.6).

Fig.6

7- Branchez l'appareil, puis positionnez le sélecteur sur la vitesse désirée. Sélectionner la touche (P) pulse pour les courtes impulsions.

8- Pour arrêter l'appareil, sélectionner la position «0», puis Débrancher l'appareil.

Pour mélanger ou pétrir de la pâte

1. Placer le crochet pétrisseur dans son logement.
2. Mélanger la farine avec de l'eau sans dépasser la quantité maximale (2kg).
3. Sélectionner la vitesse 1 pour une durée de 20 s, puis sélectionner la vitesse 2 pour la même durée, après sélectionner la vitesse 3 pour une durée de 3min.

Pour monter le blanc d'œufs et la crème frêche

1. Placer le fouet dans son logement.
2. Pour monter le blanc d'œufs, sélectionner la vitesse de 4 à 6 pour une durée de 4 min continue.
3. Pour monter la crème frêche, battre 250 ml de crème frêche à une vitesse de 4 à 6 pour une durée de 5 min continue.
4. Ne pas dépasser la quantité maximale.

Pour mélanger les cocktails et tout autre liquide

1. Placer le batteur dans son logement.
2. Sélectionner la vitesse de 1 à 6 pour mélanger les ingrédients selon la recette pendant 4 min.
3. Ne pas dépasser la quantité maximale.

CONSEILS D'ENTRETIEN

Avant nettoyage de l'appareil :

1- S'assurer que le bouton régulateur de vitesse est sur la position "0" et débrancher l'appareil.

2- Après chaque utilisation laisser l'appareil refroidisse avant de procéder au nettoyage.

3- Nettoyer l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et humide.

4- Ne pas utiliser de produits abrasifs pour ne pas endommager l'appareil.

5- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau pour ne pas l'endommager.

6- Laver les accessoires avec de l'eau tiède et savonneuse.

NB : Ne pas laver les accessoires dans la lave-vaisselle.

7- Laver le bol avec de l'eau tiède et savonneuse, aussi il peut être lavé au lave-vaisselle. ne pas utiliser de produits abrasifs.